



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled chicken tortilla med redslaw och rostad majs

Pulled chicken

Kycklingfilé 300 g
 🏠 Vatten 6 dl
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Sötsur sås

Japansk soja 1 msk
 Spiskummin ½ tsk
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Ketchup 2 msk
 🏠 Neutral olja 1 msk
 🏠 Tomatpuré ½ msk
 🏠 Flytande honung ½ msk
 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Redslaw

Rödkål 200 g
 Dijonsenap ½ msk
 Matyoghurt ½ dl
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk

Rostad majs

Majs ½ förp
 Spiskummin 1 krm
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt

Till servering

Tortillabröd ½ förp
 Salladslök 1 förp

- 1. Pulled chicken:** Lägg kycklingfilé i en kastrull och fyll på med vatten så det täcker. Tillsätt smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 17 min, tills kycklingen är helt genomkokt (innertemp 72°C). Lägg över kycklingen på en tallrik och dra sönder den med två gafflar.
- 2. Sötsur sås:** Lägg ketchup i en liten kastrull. Rör ner japansk soja, neutral olja, tomatpuré, flytande honung, rödvinvinäger, spiskummin, sambal oelek, pressad vitlök och nymald svartpeppar. Låt koka ihop ca 2 min. Blanda såsen med pulled chicken.
- 3. Redslaw:** Finstrimla rödkål och lägg i en bunke. Blanda ner salt, nymald svartpeppar, vitvinsvinäger, dijonsenap och matyoghurt.
- 4. Rostad majs:** Häll av majs. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek majs, spiskummin och lite salt ca 3 min på hög värme. Torka ur och spara pannan.
- 5. Skiva salladslök fint.** Värm tortillabröd någon sekund per sida i den använda stekpannan. Fyll varma tortillabröd med pulled chicken, redslaw, rostad majs och salladslök.